

OFFRE D'EMPLOI

L'Association ADEI recherche pour
l'ESAT de Jonzac site basé à Saint-Germain-de-Lusignan (17500)

1 CHEF DE FABRICATION EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Convention Collective Nationale de Travail du 15 Mars 1966

Contrat à Durée Indéterminée à temps plein

Poste à pourvoir dès que possible

Adultes en situation de handicap âgé(e)s de 18 à 60 ans, travailleurs/euses en ESAT.

Missions

Dans le respect des orientations générales de l'Association, sous la responsabilité du Directeur du Pôle Inclusion Professionnelle et par délégation du Responsable de production, en lien avec les objectifs du projet d'établissement et en référence aux Recommandations des Bonnes Pratiques Professionnelles définies par la Haute Autorité de Santé, vous serez en charge d'organiser les différentes phases de la fabrication de 800 repas jour au sein d'une cuisine centrale composée de moniteurs d'atelier, de leurs équipes et d'agents de production. Vous devrez principalement :

- Porter le processus de fabrication organisé par secteur (magasin alimentaire, production froide, production chaude, restaurant self-service, allotissement, livraison) et en garantir sa mise en œuvre en participant à la montée en compétence des équipes et en assurant un suivi qualité de toute la chaîne,
- Organiser la fabrication (gestion des commandes repas, génération des fiches de fabrication, programmation des approvisionnements, adaptations aux régimes spécifiques, gestion du planning des équipes ...),
- Assurer les contrôles réglementaires HACCP et la mise en œuvre du PMS,
- Animer la relation client et organiser la commission restauration,
- Maîtriser les dépenses (denrées alimentaires, équipements, entretien du matériel, énergie) et préparation de la facturation des repas,

Profil du poste

- BTS Hôtellerie restauration ou de formation culinaire (CAP/BEP de cuisine minimum) vous justifiez d'une expérience réussie d'au moins trois ans dans l'encadrement d'équipe de production au sein d'une cuisine centrale
- Professionnel confirmé, autonome et capable de réaliser en équipe une cuisine familiale, passionné par le métier, vous avez à cœur de partager votre passion
- Rompu aux règles HACCP, vous maîtrisez également les techniques de refroidissements et de remise en température
- Votre capacité à utiliser un logiciel de production mais également la connaissance du public accompagné est un atout
- Titulaire du permis B

Compétences requises

- Qualités relationnelles importantes
- Capacité d'écoute et d'autonomie
- Esprit d'analyse et de réactivité
- Aptitude au travail d'équipe
- Compétences rédactionnelles et d'organisation
- Bonne maîtrise des outils informatiques

Adresser lettre de motivation et Curriculum Vitae à la Direction des Ressources Humaines
par courriel : recrutement@adei17.com avec la mention **ADEI10** dans l'objet du courriel
avant le 02 février 2024 - délai de rigueur.